УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждени
"Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли"
по специальности среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: **повар--кондитер**
Форма обучения - **очная**
Срок получения обеизования – **3 года и 10 мес.** 2024-2028 гг.
на базе **основного общего образования**
Профиль получаемого профессионального обеазования: **естественно-научный**

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ЧГКИПиТ
Сертификат: c0 6d ad eb 4b 02 20 d0 ae b4
Владелец: Берсенева Елена Валерьевна
Действителен: с 30.03.2021 по 30.03.2026

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Производственная практика (преддипломная)	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс	40	0	0	0	1	0	11	52
II курс	34	2	3	0	2	0	11	52
III курс	19	8	12	0	2	0	11	52
IV курс	21	6	10	0	2	2	2	43
Всего	**114**	**16**	**25**	**0**	**7**	**2**	**35**	**199**

2. План учебного процесса для специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																
							Самостоятельная учебная работа	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем								1 курс				2 курс				3 курс				4 курс					
								Обучение по предметам, дисциплинам и МДК, в								1 сем.\17 нед.		2 сем.\23 нед.		3 сем.\16нед.		4 сем.\18 нед.(5 нед.)		5 сем.\8 нед.(8 нед.)		6 сем.\11 нед. (12 нед.)		7 сем.\8 нед. (8 нед)		8 сем.\13 нед. (8 нед)	
								Всего учебных занятий	Основное содержание			прикладной модуль (практическая подготовка)		Практика учебная и производственная	Консультации, зачеты	Промежуточная аттестация															
									теоретическое обучение	практические занятия	лабораторные работы	теоретическое обучение	практические занятия				контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	контактная работа препод. с обуч-ся	с/р	контактная работа препод. с обуч-	с/р
		Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты	Курсовые работы																											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
	Общеобразовательная подготовка	**7**	**9**	**0**	**0**	**2052**	**0**	**1972**	**856**	**674**	**20**	**58**	**364**	**0**	**43**	**28**	**612**	**0**	**828**	**9**	**352**	**0**	**180**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
0.00	**Обязательные общеобразовательные учебные предметы**	**7**	**5**	**0**	**0**	**1782**	**0**	**1709**	**737**	**598**	**20**	**58**	**296**	**0**	**36**	**28**	**510**	**0**	**667**	**9**	**352**	**0**	**180**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУП.01	Русский язык	4				122	0	114	72	30		6	6		4	4			46		32		36									
ОУП.02	Литература		4			264	0	260	182	52		2	24		4		68		92		64		36									
ОУП.03	История	3				154	0	146	94	46			6		4	4	68		46		32											
ОУП.04	Обществознание	2				111	0	103	41	34		10	18		4	4	34		69													
ОУП.05	География		2			80	0	80	22	34		4	20				34		46													
ОУП.06	Иностранный язык		4			148	0	148	4	86			58				34		46		32		36									
ОУП.07	Математика	4				236	0	228	178	14			36		4	4	68		92		32		36									
ОУП.08	Информатика	2				111	0	103	11	40		12	40		4	4	34		69													
ОУП.09	Физическая культура		1234			148	0	148	8	120		4	16				34		46		32		36									
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины		3			68	0	64	16	38			10		4						64											
ОУП.11	Физика		1			68	0	68	30	20		4	14				68															
ОУП.12	Химия	3				120	0	112	32	32	8	8	32		4	4	34		46		32											
ОУП.13	Биология	3				120	0	112	44	32	12	8	16		4	4	34		46		32											
	Индивидуальный проект					32	9	23	3	20									23	9												
ДП.00	**Дополнительные учебные предметы**	**0**	**4**	**0**	**0**	270	0	263	119	76	0	0	68	0	7	0	102	0	161	0	0	0	0	0	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ДУП.01	Введение в профессию		2			76	0	69	23	26			20		7				69													
ДУП.02	Социально-профессиональная адаптация		1			34	0	34	16	10			8				34															
ДУП.03	Специальное рисование и лепка		2			80		80	40	20			20				34		46													
ДУП.04	История кухни народов мира		2			80	0	80	40	20			20				34		46													
	Профессиональная подготовка	**16**	**21**	**0**	**0**	**3780**	**18**	**3608**	**1241**	**641**	**250**	**0**	**3025**	**1476**	**64**	**90**	**0**	**0**	**0**	**0**	**224**	**0**	**648**	**0**	**576**	**8**	**828**	**0**	**576**	**8**	**756**	**2**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**3**	**8**	**0**	**0**	**934**	**0**	**902**	**583**	**319**	**0**	**0**	**319**	**0**	**20**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**128**	**0**	**216**	**0**	**56**	**0**	**220**	**0**	**48**	**0**	**234**	**0**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		4			106	0	104	85	19			19		2						32		72									
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	5				100	0	92	76	16			16		4	4					32		36		24							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4			104	0	100	88	12			12		4						64		36									
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8				76	0	68	60	8			8		4	4													16		52	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		4			72	0	72	60	12			12										72									
ОП.06	Охрана труда	6				50	0	44	34	10			10		2	4										44						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8			80	0	80	10	70			70												16	22		16		26	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6			68	0	66	18	48			48		2											66						
ОП.09	Физическая культура		5678			82	0	80	8	72			72		2										16	22		16		26	
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности		6			66	0	66	54	12			12													66						
ОП.11	Диетология и основы детского питания		8			65	0	65	41	24			24																	65		
ОП.12	Инновационные кулинарные технологии		8			65	0	65	49	16			16																	65		
П.00	**Профессиональный цикл**	**13**	**13**	**0**	**0**	**2846**	**18**	**2706**	**658**	**322**	**250**	**0**	**2706**	**1476**	**44**	**78**	**0**	**0**	**0**	**0**	**96**	**0**	**432**	**0**	**520**	**8**	**608**	**0**	**528**	**8**	**522**	**2**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**0**	**0**	**442**	**0**	**420**	**120**	**80**	**40**	**0**	**420**	**180**	**10**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**96**	**0**	**324**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		4			72	0	68	34	34			68		4						32		36									
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4				182	0	172	86	46	40		172		4	6					64		108									
УП.01	Учебная практика		4			72		72					72	72									72									
ПП.01	Производственная практика		4			108		108					108	108									108									
ПМ.01.Эк	Экзамен по модулю	4				8									2	6																
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**3**	**2**	**0**	**0**	**732**	**8**	**696**	**128**	**68**	**68**	**0**	**696**	**432**	**10**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**88**	**8**	**608**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6				98	4	84	38	46			84		4	6									40	4	44					
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6				194	4	180	90	22	68		180		4	6									48	4	132					
УП.02	Учебная практика		6			144		144					144	144													144					
ПП.02	Производственная практика		6			288		288					288	288													288					
ПМ.02.Эк	Экзамен по модулю	6				8									2	6																
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**3**	**1**	**0**	**0**	**468**	**8**	**432**	**84**	**28**	**32**	**0**	**432**	**288**	**10**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**432**	**8**	**0**	**0**
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	7				62	4	48	36	12			48		4	6													48	4		
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	7				110	4	96	48	16	32		96		4	6													96	4		
УП.03	Учебная практика		7			72		72					72	72															72			
ПП.03	Производственная практика		7			216		216					216	216															216			
ПМ.03.Эк	Экзамен по модулю	7				8									2	6																
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**2**	**2**	**0**	**0**	**454**	**2**	**434**	**94**	**56**	**32**	**0**	**434**	**252**	**6**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**434**	**2**
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8			78	0	78	42	36			78																		78	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	8				116	2	104	52	20	32		104		4	6															104	2
УП.04	Учебная практика		8			108		108					108	108																		
ПП.04	Производственная практика		8			144		144					144	144																	144	
ПМ.04.Эк	Экзамен по модулю	8				8									2	6																
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**2**	**3**	**0**	**0**	**558**	**0**	**540**	**114**	**60**	**78**	**0**	**540**	**288**	**6**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**108**	**0**	**432**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5			86	0	86	52	34			86										54		32							
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5				176	0	166	62	26	78		166		4	6							54		112							
УП.05	Учебная практика		5			144		144					144	144											144							
ПП.05	Производственная практика		5			144		144					144	144											144							
ПМ.05.Эк	Экзамен по модулю	5				8									2	6																
ПМ.06	**Основы предпринимательства, цифровой экономики и эффективного поведения на рынке труда**	**1**	**3**	**0**	**0**	**192**	**0**	**184**	**118**	**30**	**0**	**0**	**184**	**36**	**2**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**96**	**0**	**88**	**0**
МДК 06.01	Основы предпринимательства, открытие собственного дела		7			48	0	48	38	10			48																48			
МДК 06.02	Эффективное поведение на рынке труда		7			48	0	48	38	10			48																48			
МДК 06.03	Основы цифровой экономики		8			52	0	52	42	10			52																		52	
УП.06	Учебная практика		8			36		36					36	36																	36	
ПМ.06.Эк	Экзамен по модулю	8				8									2	6																
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**					**72**		**72**																							**72**	
ГИА.01	Подготовкавыпускной квалификационной работы					36		36																							36	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы					36		36																							36	
	Объем образовательной программы в академических часах	**23**	**30**	**0**	**0**	**5904**	**18**	**5652**	**2097**	**1315**	**270**	**58**	**3389**	**1476**	**107**	**118**	**612**	**0**	**828**	**9**	**576**	**0**	**828**	**0**	**576**	**8**	**828**	**0**	**576**	**8**	**828**	**2**
																Недельная нагрузка	**38**		**36**		**36**		**36**		**36**		**36**		**36**		**36**	

дисциплины и МДК	**612**		**828**		**576**		**648**		**288**		**396**		**288**		**468**	
учебная практика	**0**		**0**		**0**		**72**		**144**		**144**		**72**		**144**	
производственная практика	**0**		**0**		**0**		**108**		**144**		**288**		**216**		**144**	
экзамены	**0**		**2**		**3**		**4**		**3**		**4**		**3**		**4**	
дифференцированные зачеты	**2**		**4**		**1**		**8**		**3**		**4**		**2**		**6**	
зачеты	**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**	